



MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION DE LA VITRINE DE STOCKAGE MERCO MODÈLE MHC-22-TDL



GARDEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Garland Commercial Ranges
1177, Kamato Road
Mississauga, Ontario L4W 1X4
Canada

Téléphone : (905) 624-0260
Télécopieur : (905) 624-5669

AVANT L'INSTALLATION

REMARQUE : Lorsque vous recevrez ce produit, déballez-le immédiatement et inspectez-le pour déceler tout dommage d'expédition caché. Si vous réalisez que l'appareil est endommagé, gardez tous les emballages et communiquez avec votre transporteur livreur dans les quinze jours. Pour obtenir des instructions détaillées, consultez les « Instructions en cas de dommage d'expédition » ci-jointes. Ne pas suivre ces instructions nuira à votre capacité, et à celle de Merco Savory, de présenter une demande d'indemnisation et d'être indemnisé pour des dommages d'expédition.

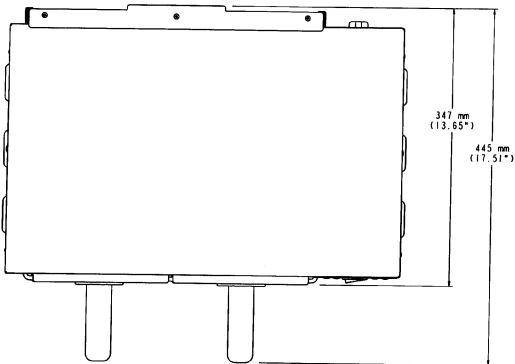
Ce manuel comprend d'importantes instructions sur la sécurité et l'installation/le fonctionnement de l'appareil. Exigez de tous les opérateurs de l'appareil qu'ils lisent ce manuel avant de l'utiliser. Ne pas suivre les instructions que contient ce manuel pourrait causer des blessures ou endommager l'appareil, annulant ainsi la garantie.

PRÉPARATION DU SITE

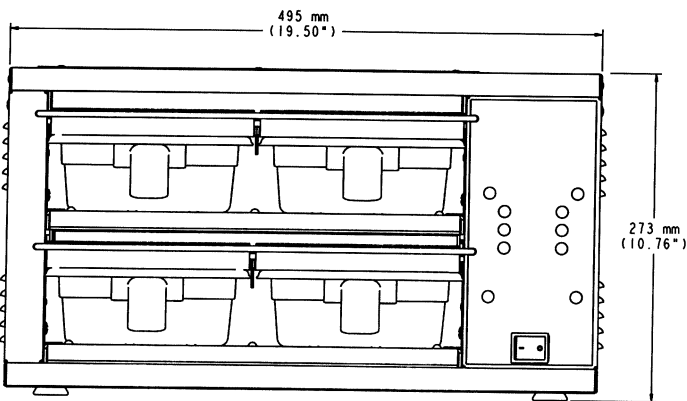
Choisissez un emplacement bien aéré. Placez la vitrine sur une table ou un comptoir approprié, pouvant supporter un poids de 30 lb ou 14 kg. L'alimentation électrique doit se conformer aux spécifications de la plaque de données située à l'arrière de l'appareil. Elle devrait être branchée sur un fil exclusif, et aucun autre appareil ne devrait être branché au circuit. L'appareil doit être placé de façon à permettre l'accès à la prise de l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

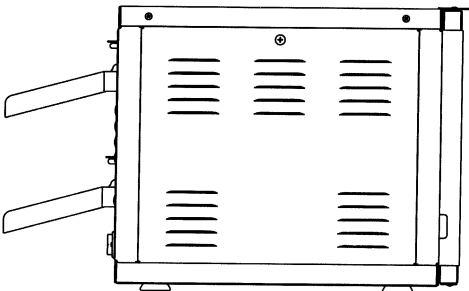
Modèle no	Tension	Ampères	Watts	Hz.	Poids net lb/kg	Prise
MHC-22-TDL	120	10,4	1250	60	30/14	Nema 5-15P



VUE DE HAUT

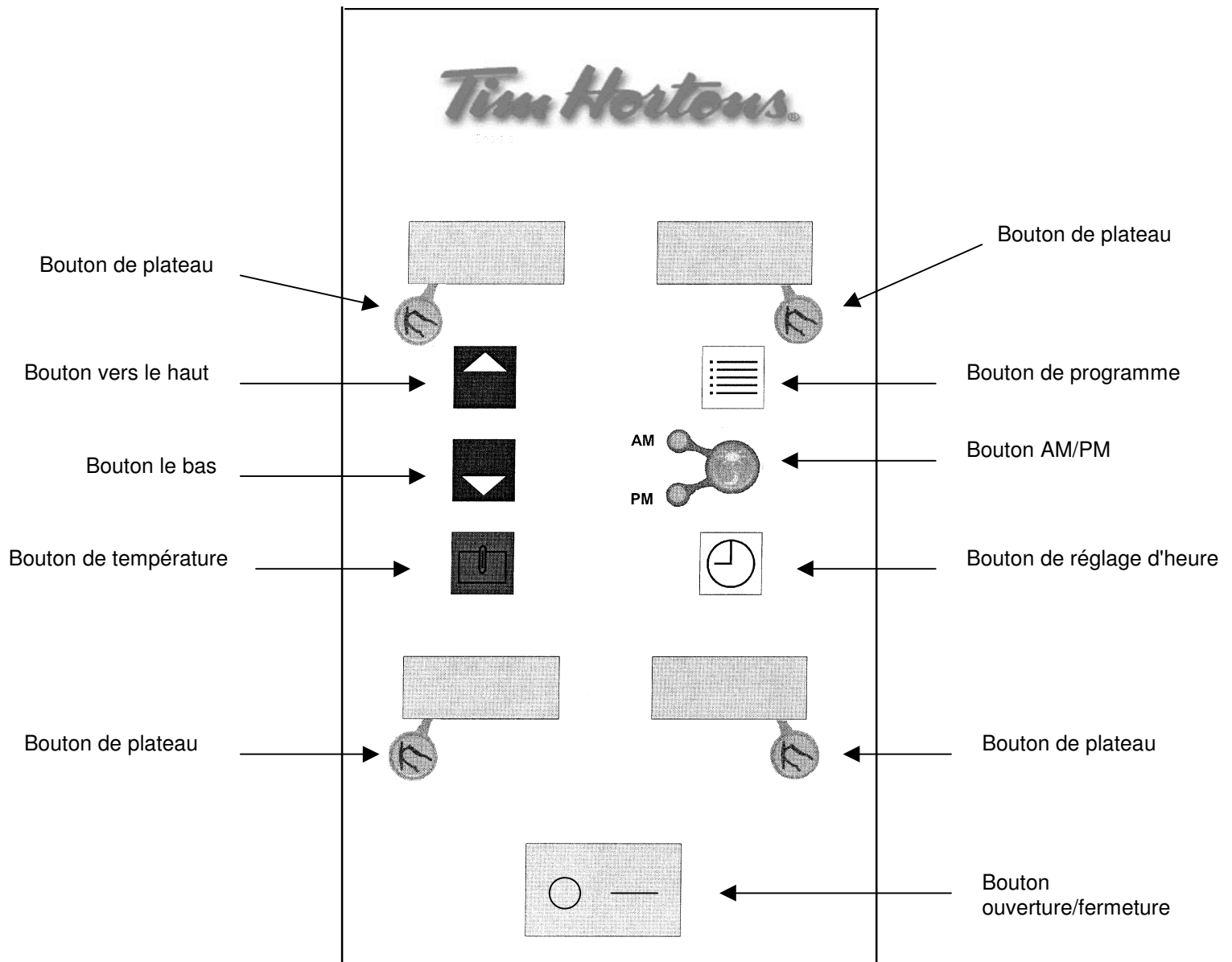


VUE AVANT



VUE LATÉRALE 2

VITRINE DE STOCKAGE MERCO PANNEAU DE CONTRÔLE



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

La vitrine de stockage Merco a été conçue pour permettre aux opérateurs de cuisiner les mets de leur menu à l'avance, puis de les stocker avec soin dans les plateaux de rangement, dans l'attente d'une commande. Une fois une commande placée, l'équipe peut assembler la commande en utilisant les ingrédients frais et chauds qui se trouvent sur les plateaux de rangement. Ce permet aux opérateurs de « servir en étant aux commandes », en accroissant la vitesse de service, tout en maintenant de hautes normes de qualité pour les produits.

Le système de commande du plateau de rangement fonctionne en tous temps sur l'un des ces trois modes :

- Mode normal
- Mode programme (menu ou produit)
- Mode diagnostic

Des instructions pour chacun de ces trois modes se trouvent ci-dessous.



Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont placés sur les tablettes, leur température minimale doit être de 220°F pour l'élément chauffant du plateau supérieur et de 220°F pour l'élément chauffant inférieur.

MODE NORMAL

Ceci est le mode de fonctionnement normal. Le produit qui se trouve sur chaque plateau est affiché, les minuteries sont activées pour les plateaux chargés, les alarmes sont activées pour les produits nécessitant une « cuisson supplémentaire » ou en « péremption ».

Un menu détermine quels produits se trouvent dans les plateaux. Il y a deux menus, un pour l'avant-midi, l'autre pour l'après-midi. Pour changer les menus, appuyez et maintenez en place le bouton « AM/PM ». Le voyant « AM » est allumé lorsque le menu du matin est activé et le voyant « PM » est allumé lorsque le menu "PM" est activé. Si le menu change pendant que le produit se trouve dans son plateau correspondant, les paramètres du plateau ne seront pas modifiés jusqu'à ce que le produit soit enlevé et le plateau libre.

► Opérations typiques de l'opérateur

ACTION	INSTRUCTIONS
Démarrez l'appareil	Appuyez le bouton « Power On / Power Off » (ouverture/fermeture). Le bouton d'« alimentation » vert s'allumera lorsqu'en position "on".
Chargez le produit sur le plateau et démarrez la minuterie	Retirez le plateau, chargez le produit et replacez le plateau. Appuyez et maintenez en place le bouton « plateau ». L'affichage du plateau changera pour manifester la présence du produit. Le système de contrôle fera retentir un court bip. Arrêtez d'appuyer sur le bouton « plateau ».
Videz le plateau et arrêter la minuterie.	Retirez le plateau et enlevez le produit. Replacez le plateau. Appuyez et maintenez en place le bouton « plateau ». L'affichage du plateau indiquera qu'il est vide (). Le système de contrôle fera retentir un court bip.
Réduire le son de l'alarme de « cuisson » ou de « vidage »	Localisez le plateau affichant « Attn » et appuyez le bouton « plateau ». L'alarme devrait arrêter. Le plateau continuera à indiquer l'action désirée : « cuisson » (il est maintenant temps de cuire un produit supplémentaire) ou « vidage » il est maintenant temps de se débarrasser d'un produit sur le plateau).

► Modes d'affichage normal

Chaque affichage de plateau comprend deux parties, soit un message principal et un message secondaire. Ces mots sont affichés un après l'autre, avec des répétitions régulières. Les sections suivantes décrivent les types d'affichages apparaissant dans diverses circonstances.

Affichage de plateau vide – L'affichage du plateau est tamisé et le nom du produit est suivi par « ---- », indiquant que le plateau est vide.

Plateau chargé – L'affichage du plateau affiche le nom d'un produit, suivi par un court affichage du temps restant avant la péremption du produit. L'affichage brillera normalement, sauf si un autre plateau contient le même produit. Le cas échéant, utilisez d'abord le plateau « brillant » (qui est illuminé) afin de maintenir une fraîcheur optimale du produit. Si l'un des deux plateaux contenant le même produit est vidé, l'affichage de l'autre plateau (contenant le même produit) brillera.

Alarme de plateau pour « cuisson supplémentaire » – L'affichage du plateau affiche un « Attn » vif et un court message « Cuisson ». Une fois l'alarme arrêtée, l'affichage montrera le nom du produit suivi de « Cuisson », et ce, jusqu'à ce que le produit arrive à péremption ou que le plateau soit vidé.

Alarme pour « expiration du temps de rangement » – L'affichage du plateau affiche un « Attn » vif suivi de « Vidage ». Une fois l'alarme arrêtée, l'affichage faiblit et indique le nom de produit suivi de « Vidage », et ce, jusqu'à ce que le plateau soit vidé.

MODES DE PROGRAMMATION

Il existe deux types de paramètres qui peuvent être réglés à partir du panneau avant : menu et produit. La programmation de produit est préconfigurée en usine, d'après les spécifications de Tim Horton et ne devrait pas être reconfigurée.

► INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DE MENU (Déterminez le contenu de chaque plateau de rangement.) **Avant de commencer, assurez-vous que le bon menu est configuré (AM ou PM).

ÉTAPE	ACTION	INSTRUCTIONS
1	Entrez dans le mode « programmation de menu ».	Appuyez et maintenez en place le bouton "programme" (bouton vert) jusqu'à ce qu'un court double bip retentisse.
2	Configurez les paramètres de produit pour un plateau individuel.	Sélectionnez le plateau voulu en appuyant sur le bouton « plateau ». L'affichage s'illuminera et affichera le premier produit dans la liste des produits offerts. Utilisez les boutons à flèche « Haut » ou « Bas » (boutons bleus foncés) pour passer en revue les produits offerts.
3	Sauvegardez les changements apportés au programme de menu	Appuyez et maintenez en place le bouton « programme » bouton vert), jusqu'à ce qu'un court double bip retentisse. La procédure est désormais terminée. Cette procédure doit être répétée chaque fois qu'un plateau est programmé.

► **INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION DE PRODUITS** (Déterminez les noms de produits, les temps de stockage et les températures.)

REMARQUES :

- Les paramètres ont été préconfigurés en usine d'après les spécifications de Tim Hortons. NE SUIVEZ PAS LES INSTRUCTIONS SUIVANTES SAUF SI VOUS DÉSIREZ MODIFIER LES PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS.
- Si plus de 14 secondes s'écoulent entre les opérations, chaque changement sera perdu.
- Pour quitter le mode de programmation sans sauvegarder vos changements, appuyez brièvement sur le bouton « Programme ».

ÉTAPE	ACTION	INSTRUCTIONS
1	Activez le mode « programmation de produits » ACTION	Appuyez et maintenez en place le bouton « programme » (bouton vert) jusqu'à ce qu'un court double bip retentisse. Ensuite, appuyez et maintenez en place le bouton « programme » (bouton vert), jusqu'à ce qu'un court double bip retentisse. INSTRUCTIONS
Après avoir entré dans le mode programmation, l'affichage supérieur gauche brillera et tous les paramètres de produits seront affichés. Les affichages d'autres plateaux sont utilisés pour afficher des mots d'aide, notamment le paramètre sélectionné ou des actions possibles.		
2	Sélectionnez le produit (met) qui doit être programmé.	Utilisez les boutons à flèche « Haut » ou « Bas » (boutons bleus foncés) pour sélectionner le produit (met) à programmer.
Remarque : pendant que vous passez en revue la liste de produits, l'affichage supérieur gauche affiche le nom de produit, suivi d'un court affichage d'un chiffre représentant sa position dans la liste de produits. Cela est pratique si deux produits peuvent être changés et avoir le même nom. Un seul produit peut être programmé pour chaque entrée dans le mode de programmation de produits.		
3	Configurez les paramètres « Cuisson » ou « Vidage »	Appuyez le bouton « Temps » (lumière bleue) pour sélectionner les paramètres « Cuisson » ou « Vidage ». L'affichage haut droit indique le paramètre qui a été sélectionné.
4	Configurez les valeurs-temps des paramètres « Cuisson » ou « Vidage »	Pour changer la valeur du paramètre sélectionné, appuyez les boutons à flèche « Haut » ou « Bas » (boutons bleus foncés). Appuyez et maintenez en place le bouton à flèche pour effectuer des changements approfondis de paramètres.
<i>Si aucun autre changement n'est nécessaire, appuyez et maintenez en place le bouton « programme » (bouton vert) jusqu'à ce qu'un court double bip retentisse. Cela sauvegardera tout changement effectué quant au produit sélectionné, et fermera le mode de programmation. SI DES CHANGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES SONT REQUIS, passez à l'ÉTAPE 5 sans sauvegarder.</i>		
5	Régalez la température pour les éléments chauffants « supérieurs » et « inférieurs »	Appuyez le bouton « Température » (bouton rouge) pour sélectionner les éléments chauffants « supérieurs » ou « inférieurs ».

6	Réglez la température des éléments chauffants « supérieurs » ou « inférieurs »	Pour changer la valeur du paramètre sélectionné, appuyez les boutons à flèche « Haut » ou « Bas » (boutons bleus foncés). Appuyez et maintenez en place le bouton à flèche pour répéter automatiquement les changements approfondis de paramètres.
<i>Si aucun autre changement n'est nécessaire, appuyez et maintenez en place le bouton « programme » (bouton vert) jusqu'à ce qu'un court double bip retentisse. Cela sauvegardera tout changement effectué quant au produit sélectionné, et fermera le mode de programmation. SI DES CHANGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES SONT REQUIS, passez à l'ÉTAPE 7 sans sauvegarder.</i>		
7	Accédez à la programmation des noms de produits	Alors que vous êtes dans le mode de programmation de produits, appuyez le bouton de plateau supérieur gauche pour atteindre le mode « Modifier un nom de produit ». Tous les caractères, sauf le premier, commenceront à clignoter.
8	Modifier un nom de produit	Pour modifier le premier caractère (celui qui ne clignote pas), appuyez les boutons à flèche « Haut » ou « Bas » (boutons bleus foncés). Pour accéder à d'autres caractères, appuyez les boutons « plateau » inférieurs (gauche ou droit). Appuyez ensuite les boutons à flèche « Haut » ou « Bas » (boutons bleus foncés) pour modifier les caractères.
<i>Si aucun autre changement n'est nécessaire, appuyez et maintenez en place le bouton « programme » (bouton vert) jusqu'à ce qu'un court double bip retentisse. Cela sauvegardera tout changement effectué quant au produit sélectionné, et fermera le mode de programmation. L'étape 8 est la dernière étape de programmation de produits disponible.</i>		

MODE DIAGNOSTIC

Pour réinitialiser le système de contrôle avec la configuration de l'usine, appuyez le bouton « plateau » supérieur gauche tout en démarrant le système de commande. Cessez d'appuyer le bouton dès que l'affichage apparaît. Cela réinitialisera les paramètres suivants :

- Menus AM et PM
- Tous les noms de produits
- Température minimale et maximale pour chaque produit
- Les durées de « péremption » et de « cuisson supplémentaire » pour chaque produit

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avertissement : Assurez-vous d'appuyer le bouton d'ouverture/fermeture (On/Off) pour le régler à « Off ». Le bouton d'« alimentation » ne sera plus allumé si l'appareil est fermé. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et allouez suffisamment de temps pour qu'il refroidisse.

Les vitrines de stockage Merco sont conçues pour un nettoyage facile et un entretien minimum. Le boîtier externe en acier inoxydable ne requiert rien de plus qu'un essuyage quotidien avec un tissu humide. Toutefois, si un nombre excessif de particules de nourriture/graisse parviennent à s'accumuler, un nettoyant non abrasif (eau savonneuse chaude) pourrait être utilisé. Vous devez éviter que l'eau ou les nettoyants touchent les pièces internes, plus particulièrement les interrupteurs du panneau de contrôle.

COMMENT OBTENIR DU SERVICE

Veuillez communiquer avec le service technique de Garland au (905) 624-0260 si vous avez des questions ou des inquiétudes concernant ce produit.

INFORMATION DE GARANTIE

PÉRIODE DE PROTECTION

Garantie d'un (1) an pièces et main-d'oeuvre sur les lieux d'affaires du client à partir de la date d'installation ou dix-huit (18) mois à partir de la date d'expédition de l'appareil de Garland, selon la date la plus rapprochée.

EXCLUSIONS

Les coûts de main-d'oeuvre ne seront pas couverts pour les dépenses de déplacement sur des distances de plus de 150 Km / 100 Miles et les voyages de deux (2) heures aller-retour autres que les voyages par terre, les charges de vacances ou tout autre arrangement spécial exigeant plus qu'une durée normale.

Les articles assujettis à un entretien normal, notamment *les ampoules électriques, les fusibles, les joints, les joints toriques, les finis intérieur et extérieur, la lubrification, le « demiling », le verre brisé, etc.*

Des réparations mal effectuées ou non autorisées

Les dommages d'expédition

Les ajustements et calibrations 90 jours après l'installation

Les échecs causés par les alimentations électriques erratiques, l'approvisionnement en gaz ou une mauvaise installation

